

---

# Paszteciki z rybą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

## Ciasto ptysiowe:

14 dag mąki

4 łyżki margaryny

3 jaja

1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

tłuszcz do wysmarowania blachy

mąka do posypania

## Nadzienie:

30 dag ryby gotowanej

5 dag pieczarek

1,5 łyżki margaryny

2,5 łyżki mąki

szklanka wywaru

3-4 łyżki śmietany

żółtko

sok z cytryny (kwasek)

sól

Zagotować 3/4 szklanki wody z margaryną i szczyptą soli. Na wrzącą wodę sypać przesianą mąkę z proszkiem, odstawić i rozcierać, aby nie było grudek. Następnie podgrzewać na słabym ogniu, stale mieszając. Gdy ciasto nabierze połysku, odstawić z ognia. Do gorącego ciasta dodawać po jednym jajku, starannie ucierając na jednolitą masę. Blachę wysmarować tłuszczem, oprószyć mąką. Z ciasta ptysiewego uformować w mące wałek średnicy 3 cm. Kroić na kawałki długości 3 cm. Formować kule, lekko spłaszczyć, układać na blasze w odstępach 5 cm. Piec w bardzo gorącym piekarniku 15-20 min. Na początku pieczenia w ciągu kilku minut nie otwierać piekarnika, aby ptysie nie opadły. Gdy ciasto się zrumieni, zmniejszyć ogień, aby ptysie się dosuszyły. Przed wyjęciem zostawić na chwilę ciasto w otwartym piekarniku, lekko ochłodzić i wyjąć. Ostudzone ptysie przekrajać ostrym nożem; zdjąć wierzchy. Pieczarki na nadzienie oczyścić, opłukać, przyciąć trzony, pokrajać w cienkie paseczki, włożyć do rondla, dodać 3-4 łyżki wody i pół łyżki tłuszczu, dusić pod przykryciem 10-15 min. Z reszty tłuszczu i mąki przyrządzić białą zasmażkę, rozprowadzić wywarem, zagotować, dodać pieczarki, śmietanę i żółtko; posolić i starannie wymieszać. Połączyć z pokrajaną gotowaną rybą i przyprawić do smaku sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Upieczone ptysie napełnić gorącym nadzieniem, przykryć wierzchami, wstawić na 5 min. do gorącego piekarnika, zagrzać. Ptysie ułożyć na okrągłym półmisku, przybrać zieleniną. Z porcji tej otrzymuje się ok. 20 pasztecików. Podawać do czystych zup lub jako gorącą przekąskę. Można także przyrządzić nadzienie z cielęciny, wieprzowiny pieczonej lub z mózdżku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD